

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 1</b>	<b>Examen : BEP Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacierie, chocolaterie, confiserie</b>		Coefficient	2
			Durée	3 h
			Page	1/1

*En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux réalisations suivantes :*

### **CONFISERIE**

- À partir de 350 g de pâte d'amandes :
  - ☞ Réaliser en modelage : 2 fleurs, des feuilles et 2 légumes différents
  - ☞ Détailler au couteau 18 intérieurs de trois formes différentes

*(Techniques évaluées : organisation, attitude, modelage, aspect final de l'ensemble, régularité des intérieurs, hygiène)*

### **CHOCOLATERIE**

- À partir de 1 kg de couverture noire fournie non fondue :
  - ☞ Réaliser une mise au point (la technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat)
  - ☞ Tremper les intérieurs confectionnés
  - ☞ Réaliser un support en chocolat, forme libre afin de présenter les intérieurs.

*(Techniques évaluées : organisation, attitude, détaillage, mise au point couverture, maintien de la mise au point, trempage des intérieurs, support en chocolat : originalité et solidité, hygiène)*

### **GLACERIE**

- À partir de 1/2 litre de lait :
  - ☞ Réaliser un mix au chocolat (glace turbinée par le centre)
  - ☞ Chemiser et mouler un entremets glacé de 20 cm Ø
  - ☞ 2 fonds de meringue fournis
  - ☞ Décercler et décorer à l'aide de crème chantilly (250 g de crème), décor libre

*(Techniques évaluées : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)*

*Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>CONSIGNES CENTRE</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	2/1

## SUJET N° 1

<b>CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN</b>
-------------------------------------

### Pour un candidat

- 2 disques meringue de 18 cm de Ø
- 1 kg de couverture noire fondue\*

\* Veiller à la bonne qualité de la couverture fournie au candidat.

Mettre à disposition du beurre Mycryo pour les candidats qui le souhaitent.

**Les ingrédients pour les réalisations fournis par les centres d'examen sont déjà comptabilisés dans l'annexe des matières d'oeuvre.**

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>MATÉRIEL CENTRE</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	3/1

## SUJET N° 1

<b>MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR CHAQUE CANDIDAT</b>
---

- 3 culs de poule
- 2 bassines
- 1 grille inox
- 2 casseroles
- 2 plaques inox
- 1 saupoudreuse à sucre glace
- 1 balance (pour 2 candidats)
- 1 chinois
- Règle à fondant
- Papier cuisson
- Poches jetables
- Film étirable
- Papier absorbant
- Papier cornet
- 2 cartons de 22 cm de Ø
- 1 nécessaire de nettoyage (lavette, produit bactéricide, etc.)
- 1 cercle inox de 20 cm de Ø sur 4,5 cm de haut)
- feuille papier guitare 30 × 40 cm
- Chalumeau / pistolet thermique
- Batteur mélangeur

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>MATIÈRE D'ŒUVRE</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	4/1

**MATIÈRE D'ŒUVRE DU SUJET N° 1**

**MATIÈRE D'ŒUVRE À PRÉVOIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN POUR UN CANDIDAT**

Denrées	Qté
Lait entier	1/2 l
Poudre de lait (0 % de MG)	0,025 kg
Crème fraîche fleurette 35% MG	0,250 kg
Beurre tracé	
Beurre fin	0,035 kg
M.G. Croissants	
M.G. Brioche	
M.G. Feuilletage	
Jaunes d'œufs réfrigérés	0,080 kg
Blancs d'œufs	0,150 kg
Farine T 45	
Farine T 55	
Levure biologique	
Poudre à lever	
Autre farine :	
Sucre semoule	0,250 kg
Sucre glace	0,200 kg
Sucre en grains	
Sucre inverti	0,030 kg
Fondant	
Glucose atomisé	
Sirop de glucose	
Beurre mycricio	0,020 kg
Cacao poudre	
Pâte de cacao	0,025 kg
Beurre de cacao	
Chocolat ganache	
Bâtons lune	
Pailletés chocolat	
Couverture fondante	
Couverture lactée	
Couverture ivoire	
Couverture noire ou fondante non fondue	1 kg

Denrées	Qté
Couverture rose	
Couverture verte	
Couverture bleue	
Nappage blond	
Nappage fraise	
Pâte à glacer	
Pâte à glacer brune	
Cacao décor	
Café grains	
Café soluble	
Extrait café	
Vanille extrait	
Vanille gousse	
Pâte à pistache	
Pâte à praliné	
Autre parfum :	
Amandes entières brutes	
Praline Amande	
Amandes effilées	
Amandes hachées	
Poudre amandes blanches	
Pâte d'amandes 20 %	
Pâte d'amandes 33 %	0,400 kg
Autres fruits secs	
Rhum	
Cointreau	
Kirsch	
Grand Marnier	
Autre alcool :	
Pâte chocolat pour cornet	
Caissettes papier longues	

Denrées	Qté
Caissettes 1207	
Fonds carton Ø 22	2
Fonds carton Ø 24	
Semelle bûche 30 cm	
Autres : papier cornet	
Dentelle Ø 22	2
Citron fruit	
Cerises à l'alcool	
Bigarreaux confits	
Poires sirop	
Compote pommes	
Purée cassis	
Pulpe fraises	
Pulpe framboises	
Pulpe autres fruits :	
Pommes	
Angéliques confites	
Framboises entières surgelées	
Amidon/fécule	
Poudre à crème	
Émulsifiant	
Stabilisant	
Acide citrique	
Acide tartrique	
Crème de tartre	
Stabilisateur à glace	0,002 kg
Sel	
Gélatine en feuilles	
Colorant alim. jaune	Q.S.
Colorant alim. rouge	Q.S.
Colorant alim. vert	Q.S.

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE N° 1</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	5/1

**CENTRE :** .....

**GRILLE DE NOTATION INDIVIDUELLE DE L'ÉPREUVE  
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE  
1<sup>ÈRE</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	CANDIDAT N°.....
<b>CHOCOLATERIE – CONFISERIE</b>		
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3	
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité...)	0, 1, 2, 3	
- Technique de détaillage (régularité, netteté)	0, 1, 2, 3	
- Régularité du modelage	0, 1, 2, 3	
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3	
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3	
- Technique de trempage (épaisseur, régularité)	0, 1, 2, 3	
- Technique du support (finesse, solidité, originalité)	0, 1, 2, 3	
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3	
- Hygiène	0, 1, 2, 3	
<b>GLACERIE</b>		
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3	
- Préparation et cuisson du mix	0, 1, 2, 3	
- Chemisage et moulage de la glace	0, 1, 2, 3	
- Présentation décor	0, 1, 2, 3	
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3	
<b>TOTAL (T) →</b>		
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) →</b>		

**DATE :** .....

**1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :**

**2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR**

**NOM :** .....

**NOM :** .....

**PRÉNOM :** .....

**PRÉNOM :** .....

**SIGNATURE :** .....

**SIGNATURE :** .....

<b>0 : aucune maîtrise</b> <b>1 : maîtrise insuffisante</b> <b>2 : conforme aux exigences</b> <b>3 : supérieur aux exigences</b>
---

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE N° 1</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	6/1

**CENTRE :** .....

**GRILLE DE NOTATION COLLECTIVE DE L'ÉPREUVE  
DE GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE  
1<sup>ÈRE</sup> PARTIE**

CRITÈRES	NOTATION	NUMÉROS CANDIDATS :							
		.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>CHOCOLATERIE – CONFISERIE</b>									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Attitude professionnelle (propreté, gestes, rapidité...)	0, 1, 2, 3								
- Technique de détaillage (régularité, netteté)	0, 1, 2, 3								
- Régularité du modelage	0, 1, 2, 3								
- Mise au point de la couverture	0, 1, 2, 3								
- Maintien de la mise au point	0, 1, 2, 3								
- Technique de trempage (épaisseur, régularité)	0, 1, 2, 3								
- Technique du support (finesse, solidité, originalité)	0, 1, 2, 3								
- Aspect final de l'ensemble de la production	0, 1, 2, 3								
- Hygiène	0, 1, 2, 3								
<b>GLACERIE</b>									
- Organisation du poste de travail	0, 1, 2, 3								
- Préparation et cuisson du mix	0, 1, 2, 3								
- Chemisage ou montage	0, 1, 2, 3								
- Présentation décor	0, 1, 2, 3								
- Hygiène de fabrication	0, 1, 2, 3								
<b>TOTAL (T) →</b>									
<b>NOTE SUR 20 (soit (T x 20) / 45) →</b>									

**DATE :** ..... **1<sup>ER</sup> EXAMINATEUR :**

**2<sup>ÈME</sup> EXAMINATEUR**

**NOM :** .....

**NOM :** .....

**PRÉNOM :** .....

**PRÉNOM :** .....

**SIGNATURE :** .....

**SIGNATURE :** .....

<b>0 : aucune maîtrise</b> <b>1 : maîtrise insuffisante</b> <b>2 : conforme aux exigences</b> <b>3 : supérieur aux exigences</b>
---

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>MATÉRIEL CANDIDAT</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	7/1

**MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT**

**Le petit matériel :**

- 1 thermomètre à sucre
- 1 thermomètre à chocolat (facultatif)
- 1 rouleau
- 1 couteau de tour
- 1 couteau d'office
- 1 fourchette à tremper
- 2 spatules
- 2 palettes
- 2 pinceaux
- 1 paire de ciseaux
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 jeu de douilles unies
- 1 triangle
- 1 fouet
- 2 cornes
- 1 poche
- 1 stylo
- 1 carnet de recettes personnel
- 1 couteau scie

**La tenue professionnelle :**

- 1 ou 2 vestes blanches
- 1 pantalon
- 1 ou 2 tabliers
- 1 toque ou 1 calot
- 1 paire de chaussures de sécurité
- 1 torchon

**CONVOCACTION ET CARTE D'IDENTITÉ**